АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ	
Учебный	Технология
предмет/курс	
Класс	6
Количество	68
часов	
Составители	Васильева Ольга Валентиновна
Цель(и) учебного предмета/курса	 определять качество круп, бобовых и макаронных изделий, проводить первичную обработку круп, варить разнообразные каши, готовить блюда из бобовых, макаронных изделий; приготавливать тесто, выпекать блины, оладьи, блинчики; готовить пищевые разрыхлители, варить компот, кисель, сервировать стол к ужину, составлять меню на ужин, соблюдать правила этикета; заготавливать продукты (квашение, засолка, сушка); регулировать качество машинной строчки, проводить уход за швейной машиной; выполнять вышивку в технике счётных швов; читать и строить чертёж юбки, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
Структура	Агротехника сельскохозяйственного производства 12 ч.
курса	Кулинария 10 ч.
(тематическое	Создание изделий из поделочных материалов 10 ч.
планирование с	Материаловедение 4 ч.
указанием	Машиноведение 6 ч.
часов)	Создание изделий из текстильных материалов 26 ч.
Периодичность	
и формы	
текущего	
контроля и	
промежуточной	
аттестации	